



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜRT BÖREĞİ

2 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
1 paket yumuşak margarin
Üzeri için:
Pudra şekeri

Ilık su, tuz ve alabildiği kadar un ilavesi ile hamur yoğrulur yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda hamur 6 bezeye ayrılır, her beze tabak büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurların üzerlerine bol bol yumuşak margarin sürülerek 6 hamur üst-üste konur, yarım saat dinlendirilir.

Süre sonunda 2 hamur yağlanmış tezgahın üzerine alınır. Elle sağa sola çekerek, olabildiğince genişletilir.

Yufka olabildiğince genişleyince katlayarak dikdörtgen biçimine getirilir, kağıt serilmiş fırın tepsisine konur.

Kalan 4 beze de 2'li gruplar halinde açılıp aynı boya getirilir, fırın tepsisine üst-üste konur.

Fırın 200 derecede ısıtılır, tepsi fırına verilerek börek pişirilir.

Dilimlenerek sade ya da üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.

Not: Kürt böreğinin kültürel ve etnik bir özelliği yoktur, sonradan icad edilmiştir.

